ACTA N° 127

FECHA: Fusagasugá, 30 de agosto del 2021

HORA: 10:00 am a 11:20 am

LUGAR: Servicio de alimentos

TEMA: Formato de temperaturas del servicio de alimentos y servido y distribución.

ASISTENTES: Auxiliares del servicio, tecnólogo en gastronomía, nutricionista.

ORDEN DEL DÍA:

1. Convocatoria a los asistentes.
2. Pre-test
3. Desarrollo de la actividad.
4. Post-test
5. Cierre.

Objetivo: Verificar que los equipos de refrigeración y congelación mantengan una adecuada temperatura, garantizando la cadena de frio de los alimentos que contienen y recordar el proceso de servido y distribución en el servido de alimentos.

Introducción: La temperatura juega un papel fundamental para garantizar la inocuidad de los alimentos perecederos, como lo es la carne de res. Al disminuir la temperatura se reduce considerablemente la velocidad de reproducción de la gran mayoría de los microorganismos, impidiendo que aumente su población, ya que el frío actúa sobre su metabolismo retardándolo (en refrigeración) hasta detenerlo (a -18°C). El frío también actúa inhibiendo total o parcialmente los procesos alterantes

Escaneado con CamScanner

como la degradación metabólica de las proteínas de los alimentos y otras reacciones enzimáticas, con el consiguiente retraso en la descomposición del propio alimento.

DESARROLLO:

1. Se realiza la convocatoria del personal del servicio de alimentos.

2. Se realiza el pre-test obteniendo los siguientes resultados:

Nombre	Respuestas correctas	Respuestas incorrectas
Lucy Piza González	1	2
Andrés Gerardo Cangrejo	1	2
Milton Perez	2	1
Alejandra León	2	1
Juan Godoy	1	2
María Morales Rivera	0	3
Nubia Heidy Ramos Martínez	2	1

3. Se realiza la explicación del proceso de diligenciamiento de los formatos de temperaturas de refrigeración y congelación, enfatizando en horarios.

4. Se recuerdan las temperaturas de recepción de alimentos:

Temperaturas seguras en la recepción de alimentos:

Alimento	Temperatura
Carne de res y cerdo	4^0C+/- 2^0C
Pollo	4^0C+/- 2^0C

Escaneado con CamScanner

Pescado	4^0C+/- 2^0C
Lácteos pasteurizados	< 6^0C
Huevos	Ambiente
Frutas, verduras y hortalizas	Ambiente
Pulpa de frutas	4^0C+/- 16^0C

Adicionalmente se explican las actividades del proceso de servido y distribución.

ACTIVIDAD 1. Organización del área destinada para servir los alimentos

En el área de preparación de alimentos debe destinarse un espacio para el servido de los alimentos. Esta área debe estar organizada e higienizada previamente de acuerdo a lo establecido en el Plan de saneamiento.

ACTIVIDAD 2. Alistamiento del menaje para el servido de alimentos

Todo implemento o utensilio necesario para el servido de los alimentos preparados deberá ser conforme a la naturaleza del alimento, estos deben estar lavados y desinfectados, secos y listos para su uso.

Dentro de los utensilios más usados a la hora de servir están cucharas y vasos medidores, pocillos, cucharones, trinches, pinzas, vasos. Debe evitarse la manipulación excesiva de los alimentos y no servir ningún alimento o preparación directamente con las manos o guantes.

Para probar los alimentos y verificar si cuentan con la calidad organoléptica para el servido, deben utilizarse dos cucharas, una se utiliza para sacar el alimento del recipiente, este alimento se pasa a la otra cuchara para probarlo, la cuchara con la que se prueba NO puede volver a usarse sin que se haya realizado el proceso de limpieza y desinfección.

ACTIVIDAD 3. Conocer las porciones a servir y las preparaciones, según el

Escaneado con CamScanner

grupo de edad de los participantes definido en la minuta patrón.

Para realizar el servido de los alimentos la persona responsable debe consultar en la minuta patrón las porciones que se deben servir a los participantes de acuerdo a la preparación y grupo de edad.

ACTIVIDAD 4. Servir en el menaje con los utensilios estandarizados y distribuir a los participantes.

En el momento de realizar el servido de los alimentos estos deben servirse en menaje previamente lavado, desinfectado y seco, con los cubiertos requeridos para ser entregados a los participantes de tal forma que la presentación de los alimentos invite a disfrutarlos, por lo tanto, se deben seguir las recomendaciones.

5. Se resuelven dudas de los asistentes.

6. Se realiza el postest obteniendo los siguientes resultados:

Nombre	Respuestas correctas	Respuestas incorrectas
Lucy Piza González	3	0
Andrés Gerardo Cangrejo	3	0
Milton Pérez	3	0
Alejandra León	3	0
Juan Godoy	3	0
María Morales Rivera	3	0
Nubia Heidy Ramos Martínez	3	0

Escaneado con CamScanner

Se observa que el 100% de los participantes mejoraron su conocimiento frente al tema.

7. Se realiza cierre de la reunión.

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el mes de septiembre de 2021

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Monica Salgado	Nutricionista	Comunidad cuidado Hogar San Jose Soacha	
Ana Elia Mendoza	Coordinadora	Comunidad de cuidado Hogar San Jose Soacha	

Anexos: Evidencia fotográfica y planilla de asistencia.

Elaboró: Mónica Salgado

Escaneado con CamScanner

EVIDENCIA FOTOGRAFICA





Escaneado con CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Código: FOR-GD-023 Versión: 0 Fecha: Memo I2020035152 – 17/12/2020 Página: 1 de 1

Tema: Formato de temperaturas, organización y distribución. Lugar: Servicio de alimentos. Fecha y hora: 30 de agosto del 2021 - 10:00 am.

Ítem	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo electrónico	Teléfono y Ext. / Celular	Firma
1	Maria Morales	1078828440	Comunidad de cuidado Hogar san José saramita	Aux. Cocina	—	3234967935	
2	Alejandra Leon Jaramillo	1069747409	comunidad de cuidado Hogar san jose Saramita	Aux. Cocina	—	3214625200	
3	Heidy Bonos	1069714497	comunidad de cuido san jose saramita	Aux cocina	—	3144323321	
4	Milton G. Perez	1069749289	Comunidad de Hogar sn jose saramita	Aux. Cocina		3223419277	
5	Luz [illegible]	30972322	comunidad de cuidado Hogar Joyo saramita	Encargados	—	3112583390	
6	Juan Bodon	8230995	Comunidad de Cuidado Hogar San José saramita	Aux cocina	—	3197702760	
7	Ana Ella Hoyos		Comunidad de cuidado Hogar San jose saramita.	Coordinadora	—	3128569459	
8	Monica Salgado	10.70963706	Comunidad de cuidado Hogar San Jose saramita	Nutrición	—	3142473460	

Tratamiento de datos personales: Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual es un deber y un compromiso de los asistentes y de la SDIS no divulgar información alguna en propósito diferente a la de este registro so pena de las sanciones legales a que haya lugar de acuerdo con la Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2013.

Escaneado con CamScanner